



# Semaine du lundi 08 au vendredi 12 janvier 2024

Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

*lundi 8 janvier*

*mardi 09 janvier*

*jeudi 11 janvier*

*vendredi 12 janvier*

Salade iceberg vinaigrette au  
basalmique

Pâté de campagne Label Rouge  
et cornichons



Velouté de potimarron région



Carottes BIO râpées vinaigrette  
à l'orange



Oeufs durs mayonnaise

Saucisse de Strasbourg

Chili sin carne

Gratin de gnocchis à la  
provençale à l'emmental Bio



Colin meunier 100% filet msc



Saucisse végétale

Chou à choucroûte et pommes de  
terre vapeur

Riz de Camargue IGP



Vercorais région



Yaourt HVE aromatisé fraise de  
la ferme des Aiguées



Camembert BIO



Yaourt BIO aromatisé pomme  
GAEC des 2 rivières



Pomme région



Clémentine

Poire

Galette des Rois

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux

















# Semaine du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024


Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIERE

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Chou rouge région râpé vinaigre de framboise 	Macédoine mayonnaise	Salade de blé CE2 Arlequin 	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive
Médaille de merlu sauce crème - pêche durable 	Hachis parmentier au boeuf du Chef	Blanquette de dinde FR aux olives 	Quenelles natures région sauce tomate 
Coquillettes BIO 	Hachis parmentier végétal	Filet de merlu sauce crème	Haricots verts BIO à l'échalote 
Crème dessert au chocolat HVE de la ferme Chambon 	Petit moulé nature	Yaourt BIO aromatisé vanille GAEC des 2 Rivières 	Bûche du Pilat région 
Petit beurre BIO 	Orange BIO 	Banane BIO 	Cake au spéculoos du Chef

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 



# Semaine du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

	REPAS HOT DOG			
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier	
Aujourd'hui pas besoin de couverts!				
Tarte thon tomate et moutarde du chef	Radis beurre	Salade de pommes de terre, maïs et olives	Betteraves BIO vinaigrette	
Rôti de dinde aux oignons	Pain hot dog, saucisse de strasbourg, ketchup	Omelette du chef (oeuf bio)	Filet de colin d'alaska - pêche durable- sauce provençale	
Galette végétale sauce provençale	Saucisse végétale			
Chou-fleur HVE persillé	Potatoes	Epinards béchamel	Semoule BIO	
Yaourt nature BIO	Vache qui rit Bio	Yaourt nature HVE de la ferme Chambon	Crème Anglaise	
Pomme région	Clémentine	Compote fraîche pomme et coing région du Chef	Gâteau au chocolat du Chef	





# Semaine du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

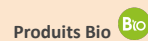
795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE



## CHANDELEUR

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Salade verte vinaigrette basalmique	Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange 	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au thon et cornichons
Sauté de porc région aux olives 	Poisson pané 100% filet 	Galette de quinoa provençale	Sauté de dinde FR sauce Colombo 
Boulettes végétales sauce aux olives	Purée de butternut	Chou fleur CE2 béchamel 	Médailon de merlu sauce Colombo
Gratin Dauphinois (pommes de terre BIO) 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Le Rond - fromage HVE de la Ferme des Aiguées 	Duo de carottes BIO et panais 
Crème dessert HVE vanille de la ferme Chambon 	Orange BIO 	Clémentine	Cantal AOP 
Biscuit spéculoos	Orange BIO 	Clémentine	Crêpe au sucre 





# Semaine du lundi 05 au vendredi 09 février 2024



Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

## REPAS ASIATIQUE

lundi 5 février

mardi 06 février

jeudi 08 février

vendredi 09 février

Céleri région râpé rémoulade



Potage Dubarry

Endives vinaigrette au miel et  
croûtons

Nems de légumes

Curry de poisson aux carottes



Parmentier de butternut à l'égréné  
végétal de pois BIO

Paupiette de veau FR sauce  
moutarde



Sauté de boeuf région sauce shoyu



Quenelles natures sauce blanche

Médaille de merlu sauce shoyu

Torsades BIO



Printanière de légumes

Riz façon Cantonnais (riz BIO)



Emmental râpé BIO



Pont l'Evêque AOP



Petit moulé nature

Suisse sucré

Pomme HVE



Mousse au chocolat au lait

Banane BIO



Tarte à la noix de coco du Chef

Produits Bio

Produits Pêche Durable

Produits Labellisés

Produits Régionaux



# Semaine du lundi 12 au vendredi 16 février 2024




Cuisine Centrale de La Talaudière

795 Rue Georges Sand

42 350 LA TALAUDIÈRE

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Pizza au fromage	Betteraves BIO vinaigrette aux pommes 	Salade verte vinaigrette au balsamique	Salade de riz BIO, tomate, maïs vinaigrette 
Emincé de dinde FR sauce curry 	Poisson blanc meunière -pêche durable 	Assiette Charcuterie (jambon blanc label rouge et rosette région) 	Oeuf dur
Marmite de la mer sauce curry		Hoki sauce aïoli	
Carottes HVE aux oignons 	Riz IGP de Camargue 	Pommes de terre vapeur	Epinards béchamel et croûtons
Saint Nectaire AOP 	Bournette du Vercors région 	Fromage à raclette	Yaourt BIO aromatisé coco GAEC des 2 Rivières 
Orange BIO 	Crème dessert au chocolat HVE de la ferme Chambon 	Compote fraîche pomme poire région du Chef 	Clémentine

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 